36e Année. — Tome LXX. N° 1820 Paris, 16 Mai 1929

REVUE DE VITICULTURE

SOUVENIRS AU SUJET DES PORTE-GREFFES (1)

Les Riparias × Rupestris

Ils ont, on le sait, en pays tempérés une aire d'adaptation fort étendue.

Ce sont les porte-greffes les plus employés autour du lac Léman.

Si les *riparias*, les *rupestris*, les *hybrides de Berlandieri* (1) donnent des reprises suffisantes au greffage sur table, les *Riparia × Rupestris*, surtout le 3309 en donnent de meilleures et ont permis une reconstitution plus économique.

Le Riparia × Rupestris 11 *F* (*pour plus de détails*, voir nos précédentes publications) créé par feu Jean Dufour essayé par nous à Etrembières, nous a donné dans cet essai beaucoup de satisfaction (terre meuble, non calcaire, pas très profonde, subissant les variations atmosphériques pour la teneur en eau). Il a également donné satisfaction dans les expériences de l'Etat de Vaud.

M. le Dr H. Faës dit à un moment donné dans son récent travail au sujet d'un des champs d'expériences : « La production sucre par litre est bonne surtout sur 11 *F*, 1616 et *gloire* ».

La plupart des champs d'expériences de l'Etat de Vaud sont situés dans des terrains plus argileux (plus forts) que ceux de notre expérience d'Etrembières.

Sa résistance au calcaire resterait à établir.

Le 101-14 continue à être (à condition qu'il soit authentique) considéré par nous comme un excellent porte-greffe. Il résiste moins au calcaire, dit-on, que les 3309 et probablement le 3306.

Il a été premier comme poids dans notre expérience de Paluds près Vevey terre compacte (argileuse et sable asphyxiant, étage géologique : molasse rouge).

Le 3309 très poussé par les greffeurs sur table (bonnes reprises) a donné pleine satisfaction, en grande pratique, dans le canton de Vaud (terres mi-fortes et même fortes par comparaison à d'autres pays).

(1) Voir *Revue* n° 1819, page 297.
(1) *Les riparias, les rupestris* déjà plus que certains hybrides de *Berlandieri*.

Dans nos essais a été tantôt dépassé par le 101-14, tantôt a dépassé celui-ci.

A *Clapiers* (Hérault), ne nous a pas paru être dans son habitat préféré.

Dans les *coteaux de Bellet*, coteaux dominant le cours inférieur du fleuve Var rive gauche (Alpes-Maritimes), terre meuble en suffisance mêlée à des cailloux roulés), il donne satisfaction.

Le 3306 indiqué en pays tempérés pour des terres mi-fortes à fortes très légèrement humides (ou pas humides) a donné satisfaction dans celles-ci. Il y est du reste concurrencé par le *Solonis* × *Riparia* 1616.

Nous insistons sur le fait que les trois *Riparias* × *Rupestris* 101-14, 3309, 3306 nous paraissent avoir en pays tempérés une aire d'adaptation plus étendue que dans les climats chauds et secs ou excessifs.

Hybrides de Berlandieri et de Riparia

Le Berlandieri × *Riparia* 157-11 n'a pas mal marché dans nos essais, ses poids ne paraissent pas décliner avec l'âge. Il pousse ses greffons à une grande régularité de grains (1). Dans les essais d'Etat, dans le canton de Vaud, il a également donné satisfaction.

Le Berlandieri × *Riparia* 420 *B* nous a donné satisfaction autour du lac Léman et à Clapiers, près Montpellier.

Nous préférerions, jusqu'à présent, les 157-11 et les 420 *B au Berlandieri* × *Riparia* 420 *A* qui nous a paru tantôt bon, tantôt irrégulier autour du lac Léman. Au sujet du 420 *A*, on nous a confirmé dans l'Hérault la même remarque.

En régions tempérées surtout, il ne faut planter les *Berlandieri* × *Riparia* 420 *A* qu'en greffes ayant 2 ans de séjour en pépinière et nous ferions la même remarque pour les hybrides de *Berlandieri* en général.

Les hybrides de Berlandieri ont de superbes racines, mais leurs souches sont plus lentes à se former, il faut laisser à ces racines le temps de se former.

Vers 1919 et 1920, la demande en *Berlandieri* × *Riparia* 420 *A* était forte pour l'Algérie.

Nous n'avons pas été satisfaits du *Berlandieri* × *Riparia* 420 *C*.

Nous n'avons pas essayé le *Berlandieri* × *Riparia* 161-49, ne pouvons en causer, mais savons qu'il a été passablement vendu vers 1919, 1920 vu la grande demande de porte-greffes à ce moment-là.

Les Téléki sont aussi des hybrides de *Riparia* et de *Berlandieri*. Nous les avons à l'essai à Nant (Corsier sur Vevey) dans une terre à *Riparia* × *Rupestris* ou à *Riparia*, ils sont trop jeunes pour que nous concluions et du reste, nous ne les avons pas pesés, mais ils ont attiré l'attention de notre vigneron.

Citons aussi le *Berlandieri* × *Riparia* 34 *EM*, (Foëx), nous ne l'avons pas essayé, c'est la raison pour laquelle nous ne faisons que le citer.

(1) Disons qu'il ne faut pas confondre l'avance à la maturité avec la non coulure ou perfection à la maturité dans des climats où les raisins ont plus de temps pour mûrir, ce que nous avons remarqué en Suisse et ailleurs au sujet des hybrides de Berlandieri c'est plutôt une grande résistance à la coulure qu'une hâte ou une perfection à la maturité.

Les Rupestris × Berlandieri

Il y a ceux qui n'ont pas été hybridés par le Rupestris du Lot, tels sont les 301 A, 301 A, 219 A et ceux hybridés par le Rupestris du Lot, tel le *Rupestris du Lot × Berlandieri* 110 (Richter), citons aussi le *Rupestris Martin × Berlandieri* 101 (Richter). Comme d'autres auteurs (Verneuil), nous pensons (Voir Verneuil in Revue de Viticulture), qu'il serait intéressant d'essayer plus que cela a été fait, dans des terres très calcaires à Rupestris ou même pas calcaire à rupestris la catégorie des *Rupestris du Lot × Berlandieri*, du moins dans les pays chauds.

Feu Verneuil (voir Revue de Viticulture) a dit dans les Charentes du bien du Rupestris × Berlandieri 218 (voisin du 219 A), il regrette qu'il ne produise sur ses pieds mères que du petit bois. Nous avons fait en matière de petit bois la même remarque sur quelques pieds mères de 301 A, 301 B, 219 A que nous avons essayés dans une terre très forte assez calcaire (poudingues du miocène) près Vevey.

Nous n'avons pas été très satisfaits, greffés en chasselas, d'un petit essai que nous avons fait avec des Rupestris × Berlandieri 301 A, 301 B, 219 A dans ce même terrain très fort (ils ne se sont cependant pas chlorosés), qu'en aurait-il été dans un autre terrain ? Nous l'ignorons, disons simplement qu'il s'agissait là plutôt d'une terre à Riparia × Rupestris ou à Berlandieri × Riparia.

Nous croyons, sans l'avoir esayé, que dans des terres à Rupestris trop calcaires pour celui-ci, les *Rupestris × Berlandieri* seront intéressants à essayer surtout hybridés avec le *Rupestris du Lot* ou avec le *Rupestris Martin*.

Franco × Américains

Le *chasselas × Berlandieri* 41 *B* devrait être plus répandu dans le Languedoc, dans le Midi en général. Nous avons été très satisfaits de lui à Clapiers près Montpellier dans des terrains où jusque-là, on plantait du *Rupestris du Lot*.

Planté depuis 1901 et 1902, dans 73 à 74 %, il s'est extrêmement bien comporté greffé en *Aramon* et surtout en *Carignane*. Aucun faiblissement constaté là jusqu'à présent. A Antibes (Alpes-Maritimes), nous en sommes très satisfaits, terre plutôt argileuse.

Dans nos champs d'expériences des bords du Léman, il nous a satisfait sans toutefois paraître autant dans son habitat préféré que dans le Midi. M. le Dr H. Faës recommande pour les terres difficiles du canton de Vaud (sous entendu par difficiles *calcaires*), les 41 B et 157-11.

Nous avons cité plus haut le *Cabernet × Berlandieri* 333 (dit Tisserand). Nous ne l'avons pas essayé assez en grand pour pouvoir en parler. Disons simplement que la littérature viticole en reparlait passablement ces dernières années.

Tout le monde connaît ou du moins a entendu parler des *Aramons × Rupestris Ganzin* 1 et des *Mourvèdre Rupestris* 1202.

L'Aramon × Rupestris Ganzin 1 a une très mauvaise reprise au greffage sur table.

Il a donné satisfaction dans le canton de Neuchâtel (Suisse) greffé en *chasselas.* Sans être dans les premiers comme poids, il ne nous a pas mécontentés en Suisse et en Savoie. On en a pas été mécontent dans les Alpes-Maritimes.

A Clapiers près Montpellier, après s'être fort bien comporté (moins bien que le 41 B) pendant 24 ans (c'est déjà un résultat) doses 46 à 64,8 % de calcaire, ses greffes manifestent depuis 1925 un léger fléchissement (Phylloxéra probablement).

Dans les essais officiels de l'Etat de Vaud, il n'a pas fait merveille. Nous ne pouvons parler de l'Aramon × Ruespris Ganzin N° 2 ni du N° 9 ne les ayant pas suffisamment essayés.

Le *Mourvèdre × Rupestris* 1202 aurait, dit-on, une tendance à fructifier trop peu (surtout taillé court) si c'est vrai, c'est un peu exagéré.

Il y a trois endroits où il nous a donné satisfaction au point de vue fructification :

1° A Chantemerle (Corsier près Vevey) greffé en *chasselas* taillé court.

2° A Etrembières (Haute-Savoie) greffé en Pinots taillé long.

3° A Clapiers, près Montpellier greffé en *Aramon,* terre très meuble, profonde, ni sèche ni humide, calcaire, 46 à 64,8 % planté en 1901, 1902 n'a pas encore fléchi du Phylloxéra (dernières nouvelles datant de 1925).

Il faut évidemment être prudent au sujet de l'Aramon × Rupestris Ganzin 1 et du 1202 puisqu'on annonce des fléchissements phylloxériques. Le cadre de cet article ne nous permet pas de nous étendre sur cette question ici. Disons simplement que dans tous les terrains, le Phylloxéra n'agit pas de même, car le système radiculaire ne s'y comporte (n'y profile pas de même) pas de la même façon.

Les cas où on ne peut faire autrement que de planter de l'*Aramon × Rupestris Ganzin N° 1 ou du Mourvèdre × Rupestris* 1202 nous paraissent rares toutefois disons que si l'on a à faire (en pays tempérés) à une terre profonde, argileuse, humide sans excès mais humide dans son fond et très calcaire, nous les conseillerons encore, attendu que *parmi les porte-greffes que nous avons cultivés,* nous ne saurions trop en mettre.

Porte-greffes ayant été moins répandus.

Solonis × Riparia 1616 très intéressant, nous a paru s'être bien comporté, fort bien même parfois, dans des terres mi-fortes à fortes humides ou pas du canton de Vaud.

Citons encore comme nous ayant donné dans nos expériences satisfactions :

Le Rupestris × Riparia 108-103.

Le Rupestris × Cordifolia 107-11, ce dernier s'est comporté d'une façon inté-

ressante dans une terre très forte des environs de Vevey, nous ignorons sa résistance au calcaire ainsi que celle du 108-103.

Se sont bien comportés dans notre champ d'expériences d'Etrambières (Haute-Savoie), terre de 50 centimètres de profondeur, lit de cailloux en-dessous, sol meuble jusqu'à 50 centimètres, pas calcaire, terre *parois un peu sèche* : le *Riparia* × *Rupestris* 75-1, le (*Rupestris* × *aestivalis*) × *Riparia* 227-13-21, le *Rupestris* × *hybride Azémar* 215-2, nous les avons indiqués par ordre décroissant de poids.

Echelle de résistance au calcaire (calculée approximativement pour circonstances analogues à celle du canton de Genève et environs).

Jusqu'à 20 %, le Riparia gloire, les Riparia et tous les autres porte-greffes répandus en grande pratique.

Jusqu'à 25 %, le Riparia × Rupestris 11 F (1), le Ruespris Martin (1).

Jusqu'à 25 à 30 %, le 101-14 le 3306, le 3309, le 1616 (1) (Solonis × Riparia).

Jusqu'à 30 à 40 %, le Rupestris du Lot, l'Aramon × Rupestris Ganzin 1.

Jusqu'à 45 à 55 %, le 1202, le 157-11, les 420 A, les 420 B.

Au-dessus de 55 %, le 41 B.

Généralités et principes

Ne pas planter un seul porte-greffe dans une terre donnée, fut-elle homogène, mais 2 ou 3 ou 4 pour égaliser les chances parmi ceux ayant le mieux réussi dans des terres analogues.

Les facteurs paraissant jouer les rôles les plus importants sont, nous semble-t-il, par ordre décroissant :

Il sera très intéressant de savoir comment les différents porte-greffes se comportent greffés ou pas vis-à-vis du court noué, du sel. M. Ravaz a dit à juste titre que les vieux champs d'expériences offraient un intérêt considérable, l'on pourra ainsi savoir si un porte-greffe maintient ou dépasse avec l'âge ses premiers résultats, ou encore s'il décline.

La question de savoir comment tel ou tel porte-greffe se comporte vis-à-vis de tel ou tel greffon est intéressante également (affinité).

Il serait à souhaiter aussi des pépiniéristes qu'ils publient une statistique sur la reprise au greffage sur table ou sur place des différents porte-greffes et une autre sur le rendement en bois-greffable des différents porte-greffes.

Toutes ces questions comportent encore de grands champs de recherches dont la portée pratique n'a pas besoin d'être démontrée.

JEAN BURNAT,
ancien élève auditeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier.

(1) Sa résistance n'est pas déterminée, il résisterait peut-être à plus.

LA CONCENTRATION DES MOUTS EST-ELLE FAVORABLE A LA VITICULTURE ?

Nous sommes partisans de toutes les mesures qui aboutissent à conserver au vin sa pureté et son authenticité et pour cette raison, nous voudrions que le vinage et le sucrage soient interdits, mais nous ne conviendrons jamais que la concentration qui améliore et enrichit le moût en réduisant la quantité d'eau qu'il renferme, constitue une opération contraire aux intérêts de la viticulture.

La question qui se pose est la suivante :

Doit-on obliger le récoltant et le commerce à produire et à vendre le vin *tel que la nature le produit, bon ou mauvais ?*

Ou bien :

Doit-on profiter des progrès de la science œnologique pour remédier aux conséquences d'une maturité insuffisante, *afin de produire des vins possédant le maximum de qualités* sans modifier leur pureté ni leur authenticité ?

Si l'on posait ce problème au million de viticulteurs français et aux millions de consommateurs de vin, quelle serait la réponse ?

Il est certain que tous seraient d'accord pour dire que la seconde solution n'offre que des avantages et doit être adoptée.

Comment alors expliquer que, jusqu'à ce jour, les Pouvoirs Publics et les groupements viticoles se soient montrés hostiles à la concentration des moûts et des vins qui n'offre que des avantages pour la viticulture et pour le commerce !

Nous ne pouvons mieux faire que de rappeler ici les conclusions du rapport de M. le Professeur Roos au Congrès de la Viticulture tenu en mars 1926 à Montpellier.

« Quels sont donc les avantages que nous procurerait la liberté de concen-
« trer nos vendanges ?

« Relever à volonté les vins ordinaires dans leur teneur en alcool, extrait et
« matière colorante.

« Obtenir des moûts riches pour transformations en mistelles blanches ou
« rouges.

« Obtenir des vins de liqueur *vrais*, par fermentation de moûts concentrés
« à 20° et plus, riches à la fois en alcool et en sucre, et sans aucune addition
« d'alcool, comme cela se fait pour les vins dits : « Doux naturels ».

« Obtenir des sirops consommables en nature, sans aucun emploi de sucre
« autre que celui du raisin.

« Enfin, par une concentration plus forte encore, obtenir des produits so-
« lides, analogues d'aspect au miel d'abeilles, et, comme lui, consommables
« en nature.

« Votre Commission faisant siens ces considérants, émet l'avis :

« Que la concentration des moûts et des vendanges soit libre de toute en-
trave, soit pour augmenter la richesse des vins par une concentration moyenne,

soit pour produire des sirops de raisin ou du sucre de raisin en cristallisation confuse, consommables en nature, ou utilisables à d'autres préparations ;

« Que l'emploi de ces sirops ou sucre de raisin soit permis, et encouragé « pour la chaptalisation ;

« Qu'au point de vue fiscal, qu'il faut bien envisager, une réglementation « soit étudiée, applicable aux moûts concentrés, avec titres de mouvement por- « tant congé ou acquit à caution, suivant leur destination ».

En regard de ces avantages, existe-t-il des inconvénients ?

Non !

Doit-on prendre au sérieux le motif invoqué par les opposants ?

« *Si les vins à bas degré trouvaient un écoulement par la concentration,* « *toute la France serait plantée en vignes, du Nord au Midi !* »

Cette objection n'est pas sérieuse, car il est établi :

1° Que la culture rémunératrice de la vigne n'est possible que dans les régions actuellement productives ;

2° Que la concentration ne sera jamais favorable à l'emploi des petits vins, parce que ceux-ci ont une valeur au degré supérieure à celle des vins de coteaux et que, de plus, *les moûts concentrés obtenus avec des raisins à haute acidité seraient de mauvaise qualité et pratiquement inutilisables.*

Au lieu de nous enfermer dans notre tour d'ivoire, regardons plutôt ce qui se passe chez nos voisins, nous y verrons pratiquer un régime de grande liberté pour tout ce qui touche à la vinification, parce qu'il permet à la viticulture et au commerce de s'organiser pour produire des types de vins destinés à l'exportation conformes aux goûts particuliers de chaque nation.

Nous pourrions voir par exemple, cette année, l'Italie encombrée par une quantité énorme de petits vins de 4 à 6°, de mauvaise qualité, s'en débarrasser par la concentration qui permet d'obtenir des vins à 12° vendus à bon prix en Suisse et en Allemagne.

Nous produisons en France les meilleurs vins du monde et il ne viendrait à l'idée de personne de modifier quoi que ce soit dans la vinification de nos crus de Bourgogne, de Bordeaux et de Champagne, mais à côté de la clientèle qui nous achète ces vins chers, il en existe une autre plus modeste qui apprécie les vins à bon marché, et *c'est précisément cette clientèle qui nous échappe totalement, parce que nous voulons lui imposer le goût français, c'est-à-dire des vins secs et fruités, tandis que seuls les vins moelleux ou liquoreux et à haut degré lui plaisent.*

Ce n'est pas avec les vins du Midi ou d'Algérie à 10 ou 12° que nous pouvons donner satisfaction à cette clientèle, et quand une maison française veut travailler à l'étranger, elle est obligée d'utiliser en totalité ou en partie des vins de Grèce ou d'Espagne.

Faut-il répéter que nous, Français, qui sommes les plus importants producteurs du monde, nous n'exportons que 2 % de notre récolte, tandis que les autres nations vendent à l'étranger 20 à 40 % de leur production ?

Convenons donc que si nous sommes en état d'infériorité à l'exportation, c'est parce que nos vins sont trop acides et trop faibles en alcool et que ni le vinage ni le sucrage ne peuvent leur donner les qualités qui leur font défaut.

Voyons ce qui se passerait si cet état de choses était modifié :

1° A l'exportation

Par la concentration des moûts, il serait possible de produire en Algérie et en France des vins naturels à 14 et 15 % qui seraient bien supérieurs à ceux d'Espagne et de Grèce.

Nous pourrions également obtenir des vins de liqueur délicieux dont l'étranger est très friand pour remplacer les Portos, les Madères ; les Malagas dont la consommation est énorme.

Nous pourrions enfin vendre à l'étranger, à l'état nature des moûts concentrés qui, exempts de droits de douane parce que non alcoolisés, profitent en outre d'un fret réduit de 80 % et peuvent être transformés avantageusement, dans les pays les plus lointains, en vins secs ou sucrés, en vins sans alcool, en confitures, en eau-de-vie, etc...

On nous objectera que l'exportation du moût concentré permettra à l'étranger de faire d'aussi bons vins que les nôtres. A cela, nous répondrons que nos concurrents ne se préoccupent pas de cette question, et ils ont raison, parce que le seul et unique but à atteindre, *c'est de vendre le produit de nos vignes sous quelque forme que ce soit* et sans nous préoccuper de l'usage qui en sera fait, trop heureux si nous trouvons des débouchés importants, *car le moût concentré, c'est du jus de raisin français, c'est une rentrée d'or* et c'est une soupape de sûreté qui améliorera la situation de la viticulture.

2° A l'intérieur

C'est précisément pendant les années d'abondance que la concentration des moûts est appelée à rendre les plus grands services aux viticulteurs parce qu'elle permet :

De réduire des 4/5 le logement nécessaire.

De remplacer le sucre par du moût dans la chaptalisation, de produire nous-mêmes les quelques millions d'hectolitres de vins de coupage que nous achetons à l'étranger et qui sont indispensables pour remonter nos vins de plaine.

De produire des vins de liqueur naturels très supérieurs à ceux qui sont obtenus avec des mistelles sulfitées et alcoolisées.

D'améliorer la qualité des vins de cru, dans les années défavorables, par la concentration partielle ou par l'addition de moût concentré de même origine, en augmentant le degré des vins trop faibles sans altérer leurs qualités essentielles.

D'utiliser le moût concentré d'une façon industrielle pour la préparation de confitures, sirops, sucre et autres produits comestibles.

On pourra nous objecter que rien ne s'oppose actuellement à la vente des moûts concentrés français à l'étranger ?

Nous répondrons :

Théoriquement oui, mais pratiquement non !

Tant que la loi n'aura pas reconnu le moût concentré pour ce qu'il est réellement, *du pur jus de raisins frais*, tant que le produit sera considéré et taxé *comme glucose*, tant que le raisin ne sera pas assimilé au point de vue fiscal pour des fabrications industrielles à *tous les autres fruits*, tant que le moût concentré n'aura pas un *statut légal et définitif*, personne ne voudra courir les risques de créer une industrie que les lois ne protègent pas et qui nécessite une installation considérable et une avance de fonds importante parce que tous les besoins de l'année doivent être couverts à la récolte.

Conclusions

Au lieu de chercher un remède à la surproduction dans des restrictions qui appauvriront notre pays, prenons donc les mesures nécessaires pour restreindre les importations et augmenter les exportations.

C'est dans ce but, que nous adressons un appel pressant aux dirigeants des groupements viticoles, en leur demandant d'établir, d'accord avec les pouvoirs publics, le statut légal de la concentration des moûts et des vins.

Il n'est pas trop tard, mais il n'y a pas de temps à perdre si nous ne voulons pas être tout à fait évincés des marchés extérieurs.

H. M.

LA CRISE DE LA MAIN-D'ŒUVRE EN ALGERIE

Le Conseil général de Constantine a adopté au cours de sa dernière session, le vœu suivant :

« Considérant que le fait par certains ouvriers indigènes d'exploiter l'impérieux besoin de main-d'œuvre qu'ont les entreprises industrielles, agricoles ou commerciales, en se faisant consentir des avances, et disparaissant sans les rembourser et sans exécuter le travail en vue duquel elles ont été consenties, tend de plus en plus à se généraliser au point de devenir une véritable industrie.

« Que la jurisprudence tend à ne considérer ces véritables escroqueries que comme matière à simple procès civil.

« Que l'impunité qui en résulte a rapidement généralisé cette immorale habitude autant que le sirocco peut attiser l'incendie.

« Que la malhonnêteté triomphante incite souvent les malfaiteurs à d'autres méfaits et qu'en tout cas, elle est absolument stérilisante.

« Considérant que par contre au Maroc, un Dahir du 15 janvier 1929, prévoit que « quiconque ayant reçu des avances en deniers ou en nature à valoir sur des travaux agricoles se refusera sans motifs légitimes et sans justifier du remboursement des avances reçues ou de leur équivalent en espèces à exécuter ces travaux ;

« Quiconque dans les mêmes conditions abandonnera les travaux en cours d'exécution sera puni d'un emprisonnement de 15 jours à 6 mois et d'une amende qui ne saurait être inférieure au montant des avances reçues ou supérieure à mille francs ».

Emet le vœu :

« Que les circulaires du parquet général tendent d'une façon énergique à la répression de pareils abus, et que si le scrupule juridique qui sert de base à la jurisprudence actuelle, paraît devoir résister victorieusement à l'énoncé des conséquences fâcheuses qu'il entraîne, précité obtienne l'inscription dans le Code pénal d'un texte répressif, dans les projets de lois de nos parlementaires, faisant état du Dahir même sens ».

On ne saurait trop approuver ce vœu du Conseil général de Constantine qui confirme, en tous points, les plaintes des différents groupements commerciaux et agricoles d'Algérie, dénonçant les scandaleux agissements des indigènes qui après avoir perçu des avances disparaissent sans qu'il soit possible de les rejoindre.

La politique dangereuse de certains métropolitains, peu au courant des mœurs des indigènes, tendant à leur donner des droits égaux à ceux des Européens, aboutirait fatalement à développer chez ces primitifs, une mentalité qui se traduirait par l'abandon complet de tout scrupule vis-à-vis de leurs égaux européens.

« Il ne faut pas oublier que : chez les indigènes, il est un devoir religieux sacré qui consiste à rouler les Européens pour obtenir l'entrée du Paradis ».

Cette conception de leurs devoirs sociaux met donc les Algériens dans l'obligation de créer des lois qui non seulement parachèvent leur œuvre de civilisation, mais instruit les indigènes dans l'art de tenir ses engagements.

MAC GRELLET.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Le XIe Congrès de l'Agriculture française. — Essais publics de motoculture à Monségur (Gironde). — Un conseil de saison : il faut saler, tous les ans, quel temps qu'il fasse, tous les fourrages rentrés incomplètement secs (E. Marre). — Mouvement des vins en avril (H. A.).

Situation viticole et vinicole du Languedoc.

Nous subissons encore les effets de perturbations atmosphériques qui ne cesseront probablement qu'après la première quinzaine de ce mois.

Le temps a pourtant été plus favorable pour la campagne que la semaine dernière. Nuits moins froides, pas de gros vents du Nord et un peu de pluie qui est tombée presque tous les jours. Ce qui a fait reverdir les céréales et aidé la dissolution des engrais employés depuis janvier. La pluie n'a pas été suffisante pour créer quelques réserves pour l'été dans le sous-sol. La terre arable a tout absorbé, et ce peu d'humidité disparaîtra aux premiers vents du Nord. S'il pleuvait un peu plus, nous aurions bientôt une végétation normale. Dans quelques jours, notre région n'aura plus à craindre le froid ; mais à cause du retard de la végétation et des changements brusques de tem-

pérature que nous subissons, nous ne serons hors des atteintes de gelées blanches, qu'après le 15 courant.

Les chenilles et les vers gris ont continué à faire des ravages ; mais moins importants que les semaines précédentes, parce que la végétation prend le dessus en ce moment.

La vigne se développe à vue d'œil parce que le soleil chauffe.

Il serait bon, avec les coups de soleil chaud qui se produisent dans la journée, de se hâter à faire le premier soufrage qu'on n'a pas encore effectué dans beaucoup de localités, prétendant que la température est trop froide pour que l'Oïdium se développe.

Il ne faudrait pourtant pas se laisser surprendre, surtout si le vent du Nord venait à souffler pendant quelques jours.

Si le temps humide et variable persiste, il faudra songer sans retard aux premiers sulfatages. On doit prévenir les attaques de Mildiou, parce qu'il est très difficile d'arrêter l'invasion, lorsque le cryptogame a commencé à se développer.

Il se développerait bientôt si les averses suivies de coups de soleil chaud continuaient.

Le premier soufrage, lorsqu'il est fait de bonne heure, peut être mélangé avec de la poudre de chaux. Le second au moment de la floraison doit être fait avec du soufre bien trituré, sans mélange.

On fera un troisième soufrage au commencement de la véraison en mélangeant au soufre, surtout si les terrains sont humides ou si l'on a eu des pluies, de la sulfostéatite à la dose de 25 %, ce qui fera un soufre sulfaté au 5 %, dose bien suffisante.

Lorsqu'on a fait un bon soufrage au soufre, au moment où les pousses de la vigne ont de 5 à 10 centimètres de longueur, on peut, au commencement de la floraison, faire un sulfatage avec une bouillie ou du verdet neutre, dans lequel on a versé 1 litre de colloïda, par 100 litres de bouillie. Ce qui préservera du Mildiou et de l'Oïdium, en donnant en même temps un coup de fouet à la végétation. Ce traitement est un stimulant qui évite la coulure.

(Le colloïda est un soufre liquide extrêmement mouillant et adhérent qu'on trouve dans le commerce).

Les arbres fruitiers se trouvent bien de pulvérisations avec des bouillies cupriques colloïdées.

Dans le cas où le régime des vents n'aurait pas permis de faire le premier soufrage assez tôt pour permettre un intervalle entre le soufrage et le sulfatage, il faut faire le sulfatage d'abord et le soufrage après ou mieux, employer pour la première fois des bouillies colloïdées, ce qui est plus économique. Dans ce cas, faire le second soufrage, au commencement de la véraison, avec du soufre pur.

Il ne faut jamais faire suivre immédiatement un soufrage d'un sulfatage. Le soufre serait entraîné dans les gouttelettes qui se formeraient et tomberaient sur le sol. Ce serait de la matière perdue.

Dans le cas de grêle en ce moment, il serait utile de faire un sulfatage dans les vignes grêlées avec des bouillies colloïdées. Pour activer les cicatrisations, stimuler la végétation et éviter le Rot blanc.

Les quelques pluies de cette semaine ont tassé un peu la terre qui avait été bien remuée ce printemps sans pluie. Pour conserver l'humidité le plus longtemps dans le sol, il est utile de briser la croûte en passant, peu de jours après les pluies, le cultivateur Jean, le bissoc ou la gratteuse, lorsqu'on n'a pas de « cultivateur ».

En cultivant les vignes en ce moment, éviter de toucher les greffons des ceps greffés. Le moindre ébranlement serait une cause de dépérissement.

Par les températures variables que nous subissons, il semble qu'il y ait plus « d'érinose » que les années précédentes. L'érinose ou érineum produit des boursoufflures aux jeunes feuilles, l'intérieur de la boursoufflure est blanc. Pour faire disparaître ou éviter la propagation de l'érinose, il faut faire deux soufrages successifs en appliquant autant que possible, le soufre au-dessous des feuilles, dans les dépressions feutrées.

Nous avons commencé à voir voltiger des papillons d'Eudémis. Nous recommandons aux viticulteurs de consulter la brochure de MM. Viala et Marsais sur les traitements contre l'Eudémis et la Cochylis. On pourra éviter ainsi des ravages importants, surtout si les traitements sont généralisés.

Les marchés vinicoles tenus cette semaine dans les principales villes de notre région, ont été un peu plus animés que d'habitude. Peut-être plutôt à cause des élections municipales que pour traiter des affaires.

Il y a eu pourtant des achats faits par des maisons d'alimentation, des coopératives de consommation. Peu, par des négociants en vins qui ne veulent pas arriver aux prix demandés par les propriétaires détenteurs de vins.

Dans la région de Béziers, il s'est fait des ventes de 2.800 hectos 8° à 130 francs ; 1.500 hectos 8°5 à 140 francs. Cave de 6.000 hectos 9°9 à 150 francs, l'hecto vin peu coloré. Cave coopérative de Féline-Hautpoul, 5.000 hectos 10°9 à 171 francs. Servian cave 3.500 hectos 9°9 à 157 francs. Gris Pézenas, cave 1.200 hectos 9°4 à 157 francs, bon vin.

Le dernier marché de Narbonne donne pour 8° 135 à 140 fr. ; 9°, 150 à 155 francs ; 10°, 160 à 165 fr. ; 11 à 12°, 170 à 205 fr., l'hecto pris à la propriété.

A Sète, le marché de mercredi 8 courant, les vins d'Algérie et d'Espagne se sont vendus de 16 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré suivant qualité, dans fut acheteur sur quai Sète, droits de douane et taxes compris. La location des wagons-réservoirs, de 1 fr. 75 à 2 fr. 25 l'hecto-voyage. — E. F.

Le 11e Congrès de l'Agriculture française. — L'Agriculture française vient de tenir à Paris son 11e Congrès national. L'autorité qu'ont pris les Congrès nationaux annuels depuis 1919 tient au soin avec lequel ils sont préparés, au sérieux des discussions basées sur les rapports imprimés, distribués à l'avance, et au fait que ces Congrès organisés par la C. N. A. A. sont ouverts à toutes les Associations agricoles de toutes catégories et de toute importance. Ecartant les vains effets d'éloquence, les rapporteurs et ceux qui prennent part aux discussions s'efforcent par des études exactes de proposer des règles sûres pour améliorer l'organisation professionnelle.

Le discours d'ouverture du président, M. Jules Gautier, et le compte rendu du secrétaire général ont montré beaucoup plus de confiance dans l'action méthodique des Associations que dans les interventions plus ou moins tapageuses auprès des Pouvoirs publics. L'importance économique de l'agriculture et le nombre des producteurs agricoles assurent aux agriculteurs la victoire dès qu'ils savent s'unir pour agir avec discipline. Un gros effort reste à faire dans les Associations locales pour que les obligations et les avantages de la solidarité soient mieux pratiqués. Mais les résultats obtenus, surtout dans l'ordre économique, nous permettent d'avoir confiance dans l'avenir. Il faut vouloir.

A part la loi des Assurances sociales dont les Chambres d'agriculture se sont occupées récemment et sur laquelle tout a été dit, pour le moment, le Congrès a examiné toutes les grandes questions qui intéressent les agriculteurs.

L'organisation du marché du lait dans la région parisienne a été étudiée par M. Robineau, président de la Coopérative laitière des paysans de l'Yonne.

M. Cassez, sénateur de la Haute-Marne, a montré à quel point les ressources du Crédit agricole sont insuffisantes eu égard aux besoins accrus par la crise agricole.

Une grande enquête agricole a été décidée par les Pouvoirs publics qui ne disposaient (en dehors des statistiques annuelles de la production) que de la statistique de 1892. M. Paul Roux a attiré l'attention des agriculteurs sur l'intérêt qu'elle présente pour eux.

Des événements récents ont conduit à mettre une fois de plus à l'ordre du jour du Congrès les revendications déjà présentées touchant la participation des agriculteurs aux travaux des diverses commissions chargées de constater et de publier les cours des produits agricoles. C'est M. Robineau, secrétaire général du Syndicat agricole de la région de Paris, qui a présenté le rapport sur cette question.

un recueil de discours, mais un instrument de travail pour le perfectionnetendre par rationalisation en agriculture et quels avantages pratiques on peut attendre de l'organisation scientifique du travail agricole. Les problèmes que soulèvent l'amélioration du marché de la viande ont été présentés par M. de Contades, secrétaire général de l'A. G. P. V., qui a fait voir aussi quelles seraient nos possibilités d'exportation d'animaux de boucherie si nous ne nous heurtions pas à des frontières fermées sous des prétextes de protection sanitaire.

M. André Bataille a rappelé aux Pouvoirs publics que l'agriculture réclame l'achèvement de la révision douanière et qu'elle a le droit d'obtenir une protection équivalente à celle qui a été accordée à l'industrie.

M. de Vogüé, président des Agriculteurs de France, a signalé que le moment est venu d'envisager et de régler par de sages transactions les rapports économiques de la métropole et des colonies au point de vue agricole.

La dernière séance du Congrès avait été réservée en entier à la situation faite aux coopératives agricoles par les prétentions de l'administration fiscale. Sur le rapport de M. du Fou, le Congrès a réclamé le vote prochain d'un Statut juridique et fiscal basé sur les principes posés par la loi du 5 août 1920 et il a recommandé aux coopératives de toutes catégories de rester unies pour défendre leurs communes revendications.

On voit par ces indications sommaires que le 11e Congrès de l'Agriculture française marque un nouveau progrès de l'organisation professionnelle agricole et que par la pratique de la solidarité jointe à cet esprit de ténacité qui est une des qualités ancestrales des paysans français, les agriculteurs peuvent améliorer leur situation.

Actuellement, cette situation est déplorable ; M. Jules Gautier l'a montré avec force au Ministre de l'Agriculture, qui a présidé le banquet de clôture du Congrès, en insistant sur cette revendication essentielle que le producteur agricole a le droit tout comme un autre d'obtenir de ses produits un prix convenable, un juste prix. M. Jean Hennessy a promis d'être le porte-parole des agriculteurs auprès de ses collègues au Conseil des Ministres.

Le compte rendu complet du Congrès de Paris donnant les rapports et les discussions qui les ont suivis paraîtra très prochainement. Il constituera non un recueil de discours, mais un instrument de travail pour le perfectionnement de l'organisation professionnelle. Nous engageons vivement nos lecteurs à se procurer ce volume d'environ 500 pages, dont le prix est fixé à 15 francs l'exemplaire franco, auprès de la Confédération Nationale des Associations agricoles, 39, rue d'Amsterdam, Paris (8e arrondissement).

Essais publics de motoculture à Monségur (Gironde). — L'Union des syndicats de défense du canton de Monségur (Gironde), organise des essais publics de motoculture qui auront lieu le 20 mai, de 8 heures du matin à 6 heures du soir.

Pourront y prendre part, tous les constructeurs de tracteurs et d'instruments aratoires ou leurs agents.

Sont prévues, les catégories suivantes :

1° Labours de défoncements, pour plantation de vignes. Minimum de profondeur : 40 centimètres.

2° Labours profonds : 30 à 35 centimètres.

3° Labours moyens : 20 à 25 centimètres.

4° Labours superficiels : 10 à 15 centimètres.

5° Façons aratoires : hersages, pulvérisages, scarifiages, roulages, etc.

6° Labours des vignes et façons superficielles.

Le Comité d'organisation, n'entend pas procéder à un classement impossible. Il se bornera à décerner des récompenses aux maisons qui auront fait le plus bel effort, dans le sens de la vulgarisation, pour convaincre les agriculteurs des avantages de la motoculture.

Une Commission d'ingénieurs agronomes et d'ingénieurs agricoles a été nommée pour suivre la technique de ces essais. Elle est chargée de la rédac-

tion d'un rapport dans lequel les organisateurs lui demandent d'indiquer les progrès réalisés à ce jour et quels perfectionnements sont immédiatement désirables pour satisfaire aux exigences actuelles de l'exploitation agricole.

Les maisons qui désirent participer à ces essais devront faire parvenir leur adhésion à M. Soubiran, président de l'Union des Syndicats de défense agricole, à Monségur (Gironde), avant le 11 mai. Leur demande indiquera dans quelles catégories, elles désirent faire des démonstrations. Les parcelles de terres labourables et de vignes seront mises à leur disposition, dans la matinée du dimanche 19 mai et elles disppseront de toute la journée, pour la mise au point et le réglage de leurs appareils, le public n'étant convié à assister aux essais que pour le lendemain.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser à M. Soubiran.

Un conseil de saison : il faut saler, tous les ans, quel temps qu'il fasse, tous les fourrages rentrés incomplètement secs. — Telle est la formule nouvelle qui doit être adoptée désormais, pour leur plus grand avantage, par les agriculteurs de progrès.

Certains, bien convaincus cependant de la valeur de la Méthode de Solages qui leur procure économie de dépenses de main-d'œuvre et plus-value du produit, semblent l'avoir oubliée en 1928 sous prétexte que, grâce à la sécheresse persistante, le foin a séché tout seul et qu'il n'a pas été nécessaire de lui incorporer aucun ingrédient pour le conserver et l'améliorer.

Ceux qui ont ainsi raisonné ont commis une erreur considérable : ils n'ont pas encore rompu avec la routine qui avait généralement cours il n'y a pas encore très longtemps, il n'y a pas quatre ans.

D'après des idées admises alors dans beaucoup de pays, le sel ne devait être employé que dans les cas exceptionnels lorsque, par exemple, à la suite de pluies persistantes, on n'arrivait pas à sécher complètement les fourrages ou encore lorsque, après avoir laissé altérer ces fourrages, il convenait de les rendre plus appétissants pour des faire accepter par le bétail.

Dans le bon foin, pensait-on, pas n'est besoin de sel, puisqu'il sèche et se conserve sans cet antiseptique et que les animaux le mangent sans difficulté.

On raisonnait un peu comme si l'on avait dit, à propos d'alimentation humaine, que de la viande de porc simplement séchée capable par conséquent de se conserver sans altération, valait autant que du lard ou du jambon salés à point, comme si l'on avait prétendu d'autre part qu'il ne convenait de saler que les mauvaises soupes, les soupes altérées et immangeables, mais que, dans une soupe faite avec des ingrédients parfaitement sains, l'addition de sel était inutile.

Aujourd'hui, les agriculteurs avisés qui se sont tenus au courant du progrès, qui sont, comme on dit, à la page, ont déjà expérimenté et adopté dans leur exploitation, la Méthode de Solages qui gagne tous les jours de nouveaux adeptes et qui sera, avant dix ans, acceptée par tout le monde, même par les plus routiniers qui suivront les autres. — E. Marre.

Mouvement des vins en avril. — La *Revue* donnera, dans son prochain numéro, le tableau habituel, établi d'après les chiffres publiés au *Journal officiel* du 14 mai. Une bien heureuse surprise nous est apportée. 400,000 hectolitres d'excédent sur mars, pour les sorties (4.167.004 hectolitres) ; 600,000 hectolitres d'excédent pour la consommation taxée (4.534.332 hectolitres) ; stocks du commerce en diminution de 100.000 hectolitres ! Nous ne voulons pas croire que les chiffres du mois dernier étaient erronés ; mais alors, que s'est-il passé pour améliorer ainsi la situation. Nous le rechercherons. — H. A.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — **Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.**

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 245 à 285 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10°, de 295 à 315 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 640 à 690 fr., vin blanc dit de comptoir, 715 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 675 fr. à 750 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à 625 francs. Vins blancs de Blois, 560 à 600 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs. Noahs, 275 à 350 francs

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 600 fr. à » fr. Rouges Gamay, de 700 fr. à 800. Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 65 fr. le degré bar; 10° et au dessus, 70 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.500 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1928, 1.100 à 1.400 fr. ; Gros plant 1928 ordinaires, de 450 à 500 fr.; supérieurs 500 à 600 fr. la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1928 : Rouge, 13 fr. 50 à 17 fr. » le degré. Blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc, » francs.

Midi. — *Nîmes (13 mai 1929). — Cote officielle :* Vins rouges, de 7°5 à 8°, de 135 à 145 fr. Vins rouges de 8 à 9°, de 140 à 150 fr. Montagne 1er choix, de 16 fr. 50 à 17 fr. le degré Costières, de 10 à 12°, de » à » fr. » le degré. Vins blancs 10 à 11°, » à ». Rosé, Paillet 8 à 10°, de 16 fr. à 16 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, de 1.150 fr. à » fr.; trois-six de marc 86°, de » à » fr.; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre, pas d'affaires. Vin à distiller » fr. » le degré, pas d'affaires.

Montpellier (7 mai 1929). — Récolte 1928 : Vins rouges, de 8 à 10°5, de 138 fr. à 165 fr. l'hectolitre; Blancs de blanc, de 16 fr. » à 17 fr. » le degré. Rosé, de 15 fr. 50 à 16 fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, » à » fr. les 100 degrés Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » fr. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires signalées.

Béziers (10 mai). — Récolte 1928 : Petits degrés, de » fr. à » fr. » le degré. Couleur moyenne, de 15 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins supérieurs, de 16 fr. à 16 fr. 50 le degré. Vins rosés, de 8 à 11° de 16 fr. 50 à 17 fr. le degré. Bourrets et Picpouls, de 10 à 12°, de » fr. » à » fr. le degré, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, 1,225 de à 1.305 fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, à 900 fr.; trois-six de marc 86°, 1.140 à 1.160 fr. Eau-de-vie de marc 52°, de 690 à 700 fr. Fine Béziers 52°, 1.000 à 1.150 fr., pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 12 mai 1929.

Vins rouges, de 16 fr. 25 à 17 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Carcassonne (11 mai). — Récolte 1928 : Vins rouges de 9° à 10°, de 148 à 160 fr., de 10 à 12°, de 155 à 195 fr. l'hectolitre.

Perpignan (4 mai 1929). — Vins rouges : Récolte 1928, de 8 à 9°, de 130 à 140 fr. ; de 9 à 10°, de 140 à 152 fr. ; de 10 à 11° ½, pas d'affaires signalées. Alcool 96/97°, de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés. Pas d'affaires.

Vins d'Alsace. — Vins blancs courants : Nouveaux 1928, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 280 à 320 fr. Bas-Rhin, vieux 1927, 340 à 360 fr. Haut-Rhin, 280 à 300 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1928, de 440 à 520 fr., Haut-Rhin, 400 à 500 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 560 à 800 fr. Haut-Rhin, 500 à 700 fr. Bas-Rhin. Vins fouges nouveaux, 220 à 240 francs. Haut-Rhin, 200 à 220 et Bas-Rhin ».

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 151 fr. 00 à 158 fr. » ; orges, 130 fr. 00 à 136 fr., escourgeons, 120 fr. à 124 fr. 50 ; maïs, 115 fr. 50 à 128 fr. ; seigle, 117 à 126 fr. ; sarrasin, 130 fr. à 150 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 110 fr. 00 à 133 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 120 fr. 70. — Buenos-Ayres, 107 fr. 98. — Chicago, 107 fr. 52. — Sons, 86 fr. à 105 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 200 à 270 fr. — Hollande, de 130 à 160 fr. ; jaune commune, de 70 à 75 fr. ; Saucisse rouge, de 70 à 100 fr. ; St-Malo, 70 à 80 fr. ; Rosa, 140 à 155 fr. ; Blanche commune, de 60 à 80 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 190 à 225 francs ; paille d'avoine, de 190 à 225 fr. paille de seigle, 190 à 225 fr. ; luzerne, 370 à 400 fr. ; foin, 335 à 375 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 155 fr. 00 (Marseille) ; d'arachide rufisque blanc, 121 fr. 00 (Marseille) ; Coprah, 126 fr. 00 ; Palmiste, » fr. ».

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 227 fr. 00 à » fr. ».

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. 00 à 18 fr. 30. — Veaux, 8 fr. 50 à 18 fr. 50. — Moutons, 7 fr. 00 à 32 fr. 00. — Porcs, 10 fr. à 18 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 128 fr. 00 à 132 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 218 à 233 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 127 fr. 00 à 129 fr. 00. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 75 à 31 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 122 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux 24/9 %, 396 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 10 % en sacs de 100 kg., 30 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 24 fr. 25 à 26 fr. — **Chaux** 31 francs. — **Soufre trituré**, 98/99 %, » à 105 fr. ; **raffiné**, » fr. — **Soufre sublimé**, 119 fr. 50 à » fr. — **Nicotine** à 500 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kg., 800 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr. en bidons de 2 kg. — **Arseniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kg 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kg 6 fr. le kg. En fûts de 25 kg 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs Glycérinés**. 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Poires choix, de » à » fr. — Asperges en vrac, de 350 à 750 fr. les 100 kilos. — Haricots verts d'Espagne, de 500 à 900 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, de 500 à 1.400 fr. — Pommes communes, 250 à 450 fr. les 100 kg. — Bananes, de 500 à 575 fr. les 100 kilos. — Oranges d'Espagne, 350 à 450 fr. — Choux-fleurs, 275 à 600 fr. le cent. — Tomates, de 700 à 800 fr. — Citrons d'Italie, 30 à 60 fr. le 100. — Endives, 250 à 320 fr. — Epinards, 200 à 350 fr. les 100 kilos. — Artichauts d'Algérie, de 50 à 125 fr. — Poireaux 400 à 600 fr. les 100 bottes. — Oignons, 120 à 220 fr les 100 kg.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 5 au samedi 11 mai 1929

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	17 »	8 »	12. 5	»	.... 5....	20 »	» »	» »	»
Lundi.....	19 »	12 »	15. 5	»	.... 6....	21 »	12 »	16. 5	»
Mardi.....	17 »	8 »	12. 5	2	.... 7....	14 »	3 »	8.5	14
Mercredi..	17 »	7 »	12 »	0.5	.... 8....	19 »	11 »	15 »	»
Jeudi.....	13 »	8 »	10. 5	4	.... 9....	17 »	9 »	13 »	9
Vendredi..	18 »	4 »	11 »	3.2	....10....	16 »	6 »	11 »	»
Samedi....	18 »	5 »	11. 5	»	....11....	18 »	9 »	13. 5	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	16 »	4 »	10 »	»	.... 5....	21 »	7 »	14 »	»
Lundi.....	24 »	4 »	14 »	»	.... 6....	20 »	7 »	13. 5	»
Mardi.....	26 »	10 »	18 »	3	.... 7....	20 »	11 »	15. 5	23
Mercredi..	18 »	6 »	12 »	»	.... 8....	» »	13 »	» »	1
Jeudi.....	23 »	11 »	17 »	»	.... 9....	17 »	7 »	12 »	13
Vendredi..	13 »	3 »	8 »	0.2	....10....	20 »	10 »	15 »	»
Samedi....	18 »	5 »	11. 5	8	....11....	21 »	12 »	16. 5	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	16 »	4 »	10 »	»	.... 5....	16 »	6 »	11 »	»
Lundi.....	21 »	11 »	16 »	»	.... 6....	25 »	12 »	18. 5	1
Mardi.....	18 »	9 »	13. 5	8	.... 7....	14 »	7 »	10. 5	5.5
Mercredi..	19 »	8 »	13. 5	»	.... 8....	18 »	10 »	14 »	»
Jeudi.. ...	20 »	9 »	14. 5	35	.... 9....	14 »	3 »	8. 5	3
Vendredi..	16 »	7 »	11. 5	»	....10....	16 »	4 »	10 »	2
Samedi....	18 »	6 »	12 »	»	.... 11....	17 »	» »	» »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	19 »	7 »	13 »	»	.... 5....	15 »	10 »	12. 5	»
Lundi.....	» »	9 »	» »	»	.... 6....	16 »	11 »	13. 5	8
Mardi.....	21 »	11 »	16 »	4	.... 7....	16 »	6 »	11 »	3
Mercredi..	18 »	9 »	13. 5	»	.... 8....	15 »	9 »	12 »	»
Jeudi.....	18 »	6 »	12 »	5	.... 9....	16 »	5 »	10. 5	»
Vendredi..	20 »	9 »	14. 5	»	....10....	15 »	4 »	9. 5	»
Samedi....	21 »	7 »	14 »	2	....11....	17 »	4 »	10. 5	»

Le Gérant : P. Nevveu.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.